

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

1011 *Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.*

D'acord amb la normativa vigent, les aigües que actualment s'envasen per a consum humà són les aigües minerals naturals, les aigües de font, les aigües preparades i les aigües de consum públic envasades. La present disposició regula exclusivament les aigües preparades.

El Reial decret 1074/2002, de 18 d'octubre, pel qual es regula el procés d'elaboració, circulació i comerç d'aigües de beguda envasades, va incorporar a l'ordenament espanyol la Directiva 98/83/CE del Consell, de 3 de novembre de 1998, relativa a la qualitat de les aigües de consum humà, pel que fa a les aigües de beguda envasades.

La directiva esmentada defineix «aigües destinades al consum humà» com totes les aigües, ja sigui en el seu estat original, ja sigui després de tractament, per beure, cuinar, preparar aliments o altres usos domèstics, sigui quin sigui el seu origen i independentment que se subministrin a través d'una xarxa de distribució, a partir d'una cisterna o envasades en ampolles o altres recipients.

A més de les aigües minerals naturals i aigües de font, que es caracteritzen pel seu origen subterrani i pel seu contingut en minerals, oligoelements i altres components, així com per la seva puresa original, es fa necessari regular la resta d'aigües de beguda de procedència subterrània o no, amb la finalitat de garantir la seva seguretat alimentària.

Ateses les clares diferències entre les aigües minerals naturals i les de font i les restants, es regulen unes i altres en dues normes independents.

També es considera necessari garantir el dret d'informació del consumidor respecte de la qualitat i origen de l'aigua, a fi de no induir-lo a error amb les aigües minerals i de font. Així, s'han d'establir unes condicions d'etiquetatge que incloguin informació sobre l'origen de l'aigua.

Aquest Reial decret s'ha sotmès al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, regulat en el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, als efectes de donar compliment al que disposa la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny de 1998, modificada per la Directiva 98/48/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de juliol de 1998.

Aquest Reial decret té caràcter bàsic, i es dicta en virtut de les competències atribuïdes a l'Estat conforme al que estableix l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola.

En la seva elaboració s'han consultat les comunitats autònomes i ciutats de Ceuta i Melilla, així com els sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès el seu preceptiu informe.

En virtut d'això, a proposta de la ministra de Sanitat, Política Social i Igualtat, del ministre d'Indústria, Turisme i Comerç i de la ministra de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí, amb l'aprovació prèvia de la vicepresidenta primera del Govern i ministra de la Presidència, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de ministres en la reunió del dia 30 de desembre de 2010,

DISPOSO:

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

1. La present disposició té per objecte definir, a efectes legals, el que s'entén per aigües de beguda envasades diferents de les aigües minerals naturals i de font, i fixar les normes d'elaboració i comercialització i, en general, l'ordenació jurídica de tals productes.

Aquest Reial decret obliga tots els operadors d'empreses alimentàries d'aigües de beguda envasades diferents de les aigües minerals naturals i de font.

És aplicable, així mateix, a les aigües de beguda envasades importades.

2. Queden expressament excloses de l'àmbit d'aquesta disposició, a més de les aigües minerals naturals i de font, les següents aigües:

- a) Les aigües mineromedicinals d'ús terapèutic.
- b) Les aigües que, d'acord amb la Llei 29/2006, de 26 de juliol, de garanties d'ús racional dels medicaments i productes sanitaris, i la seva normativa de desplegament, es considerin medicaments.
- c) Les aigües de consum públic envasades.

Article 2. *Definicions.*

Als efectes d'aquest Reial decret, s'entén per:

1. Aigües preparades: Les aigües diferents a les aigües minerals naturals i de font, que poden tenir qualsevol tipus de procedència i se sotmeten als tractaments fisicoquímics autoritzats necessaris perquè reuneixin les característiques de potabilitat establertes a l'annex I.

Als efectes de la seva denominació, s'han de diferenciar els següents tipus:

a) Potables preparades: les que poden tenir qualsevol tipus de procedència, subterrània o superficial i que s'han sotmès a tractament perquè siguin potables. Totes aquestes aigües perdrien així, si la tinguessin, la qualificació d'aigua de font o aigua mineral natural, i passen a denominar-se aigües potables preparades.

b) De proveïment públic preparades: en el supòsit de tenir l'esmentada procedència.

Les denominacions d'aquestes aigües són les que estableix l'article 8 d'aquest Reial decret.

2. Aigües de consum públic envasades: les distribuïdes mitjançant xarxa de proveïment públic i les procedents d'aquest origen, envasades conforme a la normativa que regula els materials en contacte amb aliments, de forma conjuntural per a la seva distribució domiciliària i gratuïta, amb l'únic objecte de suplir absències o insuficiències accidentals de la xarxa pública, que han de complir el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de les aigües de consum humà.

Així mateix, són aplicables als efectes previstos en aquest Reial decret, en la mesura que sigui necessari, la resta de les definicions que conté la normativa vigent aplicable i, en particular, les que estableixen el Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i el Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

3. Operadors d'aigües de beguda envasades: les persones naturals o jurídiques que, en ús de les autoritzacions concedides pels organismes oficials competents, dediquen la seva activitat a la manipulació dels productes definits en el present article.

CAPÍTOL II

Condicions d'explotació i comercialització

Article 3. *Obligacions dels explotadors de l'empresa alimentària (empreses envasadores i distribuïdores).*

1. Amb caràcter general, els explotadors de l'empresa alimentària s'han de cerciorar que en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'aliments sota el seu control es compleixen els requisits d'higiene pertinents que preveuen aquest Reial decret i la resta de normes aplicables, en especial, el Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i el Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

2. Amb caràcter específic, els explotadors de l'empresa alimentària han de complir les obligacions següents:

a) Relatives a les instal·lacions i equips:

1r La captació de l'aigua així com la seva conducció i els dipòsits d'emmagatzematge d'aigua s'han de mantenir amb les mesures preventives adequades per evitar possibles contaminacions.

2n Tota la conducció de l'aigua destinada a ser envasada ha de ser inspeccionable, i queda senyalitzada de manera clara.

3r Les instal·lacions del circuit d'envasament han d'estar adequadament disposades respecte de la resta de dependències i magatzems, i protegides de manera que s'eviti tota possibilitat de contaminació durant el procés d'ompliment.

4t Tot circuit de conducció d'aigua destinada a ser envasada, i especialment els dipòsits i màquines d'ompliment, tenen dispositius que permetin una eficaç neteja i esterilització periòdica, mitjançant vapor d'aigua o productes biocides autoritzats per al seu ús en aquest tipus d'empreses, d'acord amb l'Ordre SAS/1915/2009, de 8 de juliol, sobre substàncies per al tractament de l'aigua destinada a la producció d'aigua de consum humà.

5è Tots els elements dels aparells dispensadors («fonts d'aigua») s'han de netejar i, si s'escau, desinfectar obligatòriament per personal competent amb la freqüència i mètode que determini l'operador en els seus plans d'autocontrol. Només es poden comercialitzar els aparells amb un disseny que permeti realitzar la neteja i, si s'escau, la desinfecció, de forma eficaç per evitar la contaminació de l'aigua que subministri.

b) Relatives als locals:

1r Tots els locals destinats a l'elaboració, manipulació i envasament han d'estar aïllats de qualssevol altres d'aliens a la seva comesa específica.

2n S'ha de disposar de locals o emplaçaments independents reservats per a emmagatzematge d'envasos i embalatges, productes per a neteja i esterilització, productes acabats i emmagatzematge momentani de residus i deixalles.

c) Relatives al procés d'envasament:

1r Tant la pròpia operació d'envasament i tancament com el rentat, l'esbandida i la higienització o esterilització prèvia dels envasos, reutilitzables o no, s'ha de fer sempre

mitjançant sistemes automàtics, procediments concordes amb les bones pràctiques de fabricació i, en el cas que sigui procedent el seu ús, amb productes autoritzats per al corresponent fi en l'empresa alimentària.

2n En qualsevol cas, els envasos s'han de fabricar o tractar de forma que s'eviti qualsevol alteració de les característiques bacteriològiques i químiques de les aigües.

3r Els envasos reutilitzables i no reutilitzables fabricats o emmagatzemats fora de la mateixa empresa d'envasament d'aigua s'han de sotmetre a un procés de tractament que garanteixi el compliment dels requisits d'higiene que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

4t El nivell de tolerància del volum contingut ha de ser concorde amb el que estableix el Reial decret 1801/2008, de 3 de novembre, pel qual s'estableixen normes relatives a les quantitats nominals per a productes envasats i al control del seu contingut efectiu.

d) Relatives als envasos:

1r Tot recipient utilitzat per l'envasament d'aigües ha d'estar proveït d'un dispositiu de tancament dissenyat per evitar tota possibilitat de falsificació o de contaminació.

2n Els envasos han d'estar exempts de fissures, trencaments o defectes que puguin alterar l'aigua o presentar perill per als consumidors, i no es poden reutilitzar per a successius ompliments els considerats com a no recuperables.

e) Tipus d'envasos:

1r Reutilitzables o de retorn: Són els susceptibles d'una perfecta neteja i desinfecció industrial abans d'utilitzar-se novament.

2n No reutilitzables o perduts: Corresponen als fabricats per a un sol ús, en funció de les característiques específiques dels materials utilitzats.

Article 4. *Distribució i venda.*

1. Els productes objecte d'aquesta disposició s'han de comercialitzar en envasos destinats per a la seva distribució al consumidor final, a qui s'han de presentar degudament etiquetats i hermèticament tancats. En els locals d'hostaleria i/o restauració, els envasos s'han d'obrir en presència del consumidor.

2. Queda prohibit el transport o l'emmagatzematge de les aigües preparades juntament amb substàncies tòxiques, fitosanitaris, biocides i altres productes contaminants.

3. Els mitjans de transport i magatzems estan convenientment higienitzats amb la finalitat que no transmetin olors agressives a l'aigua durant el seu transport i emmagatzematge.

4. En els aparells dispensadors d'aigua (fonts d'aigua), la neteja i, si s'escau, desinfecció de tots els elements de l'aparell dispensador que estiguin en contacte amb l'aigua és obligatòria, i no es permet la utilització i venda d'aparells dispensadors d'aigua en els quals no es pugui realitzar aquesta neteja o desinfecció.

Article 5. *Especificacions.*

1. Les aigües preparades descrites a l'article 2 han de complir les especificacions que conté l'annex I.

2. L'anhidrid carbònic utilitzat per reforçar o gasificar les aigües a les quals es refereix l'article 2 ha de complir els criteris de puresa que estableix el Reial decret 1466/2009, de 18 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels additius alimentaris diferents dels colorants i edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

Article 6. *Manipulacions permeses.*

Estan permesos els següents tractaments o manipulacions:

1. Els tractaments fisicoquímics pertinents, com ara decantació, floculació, filtració i desinfecció amb mètodes químics o físics autoritzats, com ara cloració, raigs ultraviolats, ozonització i osmosi inversa, sempre que els subproductes associats a les substàncies, materials o processos utilitzats no romanguin a l'aigua destinada al consum en concentracions superiors als ressenyats a l'annex I, i sempre que no suposi directament o indirectament un menyscabament de la salut humana.

2. Les substàncies que sigui necessari utilitzar en els diferents processos de tractament de l'aigua han d'estar autoritzades per als fins i en les proporcions que s'indiquen a la llista de substàncies per al tractament d'aigua destinada a la producció d'aigua de consum humà.

3. L'addició de diòxid de carboni.

4. La utilització de nitrogen com a coadjuvant tecnològic (gas d'envasament) per assegurar l'estabilitat dels envasos.

Article 7. *Manipulacions prohibides.*

Estan prohibits els següents tractaments o manipulacions:

a) Comercialitzar aigües superficials sense haver estat tractades per al seu consum.

b) La distribució de l'aigua al consumidor final en envasos que no siguin els destinats al consumidor final.

c) L'addició de sals minerals, sucres, edulcorants, aromatitzants o altres ingredients o additius alimentaris, sense perjudici del que estableix l'article 6 de la present disposició.

d) El contingut dels aparells dispensadors d'aigua (fonts d'aigua) no pot ser redistribuït en cap cas, directament o mitjançant dispositius dispensadors, en altres de menys capacitat destinats al consumidor final, ni s'autoritzen pràctiques d'ompliment o reposició del contingut, i s'ha de renovar mitjançant substitució exclusivament per altres d'íntegres i complets.

Article 8. *Etiquetatge i publicitat.*

A l'etiquetatge dels envasos d'aigua de beguda envasada li és aplicable el que disposa la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, amb les següents particularitats:

1. Aigua potable preparada, procedent de font o captació: la denominació de venda és «aigua potable preparada», que ha de figurar de forma destacada en color i intensitat i en caràcters l'altura i ample dels quals siguin una vegada i mitja superiors a la marca o signe distintiu. Si s'ha afegit o eliminat anhídrid carbònic, s'hi ha d'incloure a més la menció: «gasificada», «amb gas», «carbònica», «desgasificada» o «sense gas» segons sigui procedent.

2. Aigua de proveïment públic preparada: la denominació de venda és «aigua de proveïment públic preparada», que ha de figurar en forma destacada en color i intensitat i en caràcters l'altura i ample dels quals siguin una vegada i mitja superiors a la marca o signe distintiu. Si s'hi ha afegit anhídrid carbònic, s'hi ha d'incloure la menció «gasificada», «amb gas» o «carbònica».

L'etiquetatge i les modalitats de realitzar-lo no han de ser de tal naturalesa que indueixin a error el comprador, especialment sobre les característiques de l'aigua.

Article 9. *Prohibicions generals en relació amb l'etiquetatge i retolació.*

Es prohibeix:

a) Inscriure les dades obligatòries únicament en precintes, càpsules, taps i altres parts que s'inutilitzin en obrir l'envàs.

b) La utilització d'indicacions, denominacions, marques, imatges o altres signes, figuratius o no, que:

1r Estiguin prohibits expressament d'acord amb el que estableix la Llei 17/2001, de 7 de desembre, de marques.

2n Puguin crear confusió amb una aigua mineral natural o de font i, en particular, la menció «aigua mineral», la paraula «mineral», o les que en deriven.

3r Atribueixin a qualsevol aigua propietats de prevenció, tractament o curació d'una malaltia humana.

4t Que indueixin a error respecte del seu origen.

c) La inclusió de les dades analítiques en l'etiquetatge, llevat de les relatives a l'etiquetatge sobre propietats nutritives.

CAPÍTOL III

Autocontrols, registres i controls oficials

Article 10. *Registres administratius.*

Les empreses dedicades a l'activitat regulada per aquesta disposició, instal·lades en el territori nacional, han de complir el que disposa el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre registre general sanitari d'aliments.

Article 11. *Autocontrols.*

S'han de prendre mostres que siguin representatives de la qualitat de l'aigua al llarg de l'any en el punt d'envasament. A més, en els casos en què la desinfecció formi part del procés de preparació o distribució de les aigües destinades al consum humà, s'ha de verificar l'eficàcia del tractament desinfectant perquè qualsevol contaminació generada per productes derivats de la desinfecció sigui tan baixa com sigui possible, sense posar en perill la desinfecció. En particular, en relació amb la naturalesa, periodicitat i incidència d'aquests:

a) Amb la periodicitat necessària estimada per l'envasador en atenció a les característiques de la indústria, i sempre que es detectin anomalies sanitàries, s'ha d'efectuar el corresponent estudi dels possibles punts de risc causants de contaminacions, sotmetent a control periòdic els factors estimats convenients per evitar-les.

b) Els corresponents controls analítics han d'incloure com a mínim les següents determinacions, en els períodes màxims esmentats:

1r Cada dia s'han de fer anàlisis sobre mostres de producte acabat que han de comprendre, almenys, els paràmetres microbiològics de la part A de l'annex I, conductivitat i pH.

2n S'ha de controlar l'aigua, almenys trimestralment sobre mostres de producte acabat, i la seva anàlisi ha de comprendre, com a mínim, els paràmetres microbiològics de la part A de l'annex I, els paràmetres indicadors de la part C de l'annex I, així com nitrats.

3r Almenys cada cinc anys, en el producte acabat s'ha de fer una anàlisi que cobreixi tots els paràmetres de l'annex I.

c) Les anàlisis poden ser fetes, totalment o parcialment, en un laboratori propi, a la mateixa planta d'envasament o en un laboratori que en sigui aliè, i, en qualsevol cas, ha de quedar assegurada la seva deguda competència tècnica i la qualitat dels resultats analítics.

d) Així mateix, en els casos en què es porti a terme una desinfecció en el procés de l'aigua potable preparada, s'ha de verificar l'eficàcia del tractament desinfectant, així com qualsevol contaminació generada per productes derivats de la desinfecció.

Article 12. *Controls oficials.*

Les autoritats competents en aquesta matèria han de procedir a efectuar els corresponents controls oficials concordes amb els criteris que estableix el Reglament (CE) núm. 882/2004, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.

Article 13. *Mètodes d'anàlisis i presa de mostres.*

Sense perjudici del que disposa el capítol III del Reglament (CE) núm. 882/2004, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals, els paràmetres analitzats tant per l'empresa explotadora com pels serveis de control oficial han de complir les especificacions que estableix l'annex II d'aquesta disposició.

La realització de la presa de mostres per part dels serveis oficials de control ha de seguir el que estableix el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

En el punt d'envasament han de complir els requisits pertinents de les parts A i B de l'annex I.

CAPÍTOL IV

Règim sancionador

Article 14. *Responsabilitats.*

Sense perjudici del que estableixen la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i el text refós de la Llei general per a la defensa dels consumidors i usuaris, aprovat pel Reial decret legislatiu 1/2007, de 16 de novembre, s'estableixen les següents responsabilitats:

a) L'empresa envasadora és responsable que l'aigua que es lliuri per distribuir-la s'ajusti a les característiques acreditades en l'expedient de Registre general sanitari d'aliments i al que disposa la present disposició.

b) També correspon a l'empresa envasadora, llevat de prova en contra, la responsabilitat inherent a la identitat, integritat, qualitat i composició del producte contingut en envasos tancats i no deteriorats.

c) Correspon al tenidor del producte, una vegada obert l'envàs, la responsabilitat inherent a la identitat i possibles deterioraments que pugui experimentar el seu contingut.

d) També correspon al tenidor del producte la responsabilitat dels deterioraments soferts pel contingut dels envasos tancats com a conseqüència de la seva defectuosa conservació o indeguda manipulació.

e) En els aparells dispensadors d'aigua (fonts d'aigua), la responsabilitat en el control i el manteniment dels esmentats dispensadors recau en el propietari.

Article 15. *Règim sancionador.*

1. Sense perjudici d'altres disposicions que puguin ser aplicables, l'incompliment del que estableix aquest Reial decret pot ser objecte de sanció administrativa, amb la instrucció prèvia de l'oportú expedient administratiu, de conformitat amb el que preveu el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

En particular, l'incompliment dels preceptes referits a higiene, autocontrol i tractament dels productes que preveu aquesta reglamentació tecnicosanitària, tenen la consideració d'una infracció greu, d'acord amb el que disposa el paràgraf 1r de la lletra b) de l'article 35 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril.

Així mateix, l'incompliment dels preceptes referits a l'explotació i comercialització dels productes objecte d'aquesta reglamentació, que no segueixin els criteris de composició especificats en el capítol II, en relació amb els annexos I i II, tenen la consideració d'una infracció molt greu, d'acord amb l'article 35.C)1a de la Llei 14/1986, de 25 d'abril.

2. És aplicable el que disposa aquest Reial decret en matèria de procediment el que estableixen la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i de procediment administratiu comú, modificada per la Llei 4/1999, de 13 de gener, i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària, com també les seves normes de desplegament.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits d'aquest Reial decret no s'apliquen a les aigües preparades legalment fabricades o comercialitzades d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Unió Europea ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE) o dels estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització.*

Les aigües preparades, comercialitzades o etiquetades conforme a la legislació anterior, es poden seguir comercialitzant fins a sis mesos després de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableixen aquest Reial decret i, en particular, el Reial decret 1074/2002, pel qual es regula el procés d'elaboració, circulació i comerç d'aigües de beguda envasades.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que estableix l'article 149.1.16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència en matèria de bases i coordinació general de la sanitat.

Disposició final segona. *Habilitació normativa.*

S'autoritza la persona titular del Ministeri de Sanitat, Política Social i Igualtat per dictar, en l'àmbit de les seves competències, les disposicions necessàries per a l'actualització i la modificació dels annexos d'aquest Reial decret per adaptar-los als coneixements científics i tècnics.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 30 de desembre de 2010.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

ANNEX I

Paràmetres i valors paramètrics

Part A

Paràmetres microbiològics

Paràmetre	Valor paramètric (UFC)
Escherichia coli (E-coli)	0/250 ml
Enterococs	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Recompte de colònies a 22°C	100/ml
Recompte de colònies a 37°C	20/ml

Part B

Paràmetres químics

Paràmetre	Valor paramètric	Unitat	Notes
Acrilamida	0,1	µg/l	Nota 1.
Antimoni	5,0	µg/l	
Arsènic	10	µg/l	
Benzè	1,0	µg/l	
Benzopirè	0,01	µg/l	
Bor	1,0	mg/l	
Bromat	10	µg/l	Nota 2.
Cadmi	5,0	µg/l	
Crom	50	µg/l	Nota 3.
Coure	2,0	mg/l	Nota 3.
Cianur	50	µg/l	
1,2-dicloroetà	3,0	µg/l	
Epiclorhidrina	0,1	µg/l	Nota 1.
Fluorur	1,5	mg/l	
Plom	10	µg/l	Nota 3.
Mercuri	1,0	µg/l	
Níquel	20	µg/l	Nota 3.
Nitrat	50	mg/l	
Nitrit	0,5	mg/l	
Plaguicides	0,1	µg/l	Notes 4 i 5.
Total plaguicides	0,5	µg/l	Nota 4 i 6.
Hidrocarburs policíclics aromàtics	0,1	µg/l	Suma de concentracions de compostos especificats (nota 7).
Seleni	10	µg/l	
Tetracloroetà i tricloroetà	10	µg/l	Suma de concentracions de compostos especificats.
Total trihalometans	100	µg/l	Suma de concentracions de compostos especificats (nota 8).
Clorur de vinil	0,5	µg/l	Nota 1.

Nota 1: El valor del paràmetre es refereix a la concentració monomèrica residual a l'aigua, calculada d'acord amb les característiques de la migració màxima del polímer corresponent en contacte amb l'aigua.

Nota 2: Quan sigui possible, sense que afecti la desinfecció, s'ha de procurar obtenir un valor més baix.

Nota 3: El valor s'aplica a una mostra d'aigua destinada al consum humà, obtinguda per un mètode adequat de mostreig, sempre que sigui representativa d'un valor mitjà setmanal ingerit pels consumidors.

Nota 4: Per «plaguicides» s'entén: insecticides orgànics, herbicides orgànics, fungicides orgànics, nematocides orgànics, acaricides orgànics, algicides orgànics, rodenticides orgànics, mol-lusquicides orgànics,

productes relacionats (entre d'altres, reguladors de creixement) i els seus pertinents metabòlits i productes de degradació i reacció. Només cal controlar els plaguicides que sigui probable que estiguin presents en un subministrament donat.

Nota 5: El valor paramètric s'aplica a cadascun dels plaguicides. En el cas d'aldrin, dieldrín, heptaclor i heptacloroepòxid, el valor paramètric és de 0,030 µg/l.

Nota 6: Per «total plaguicida» s'entén la suma de tots els plaguicides detectats i quantificats en el procediment de control.

Nota 7: Els compostos especificats són: benzo(b)fluorantè, benzo(k)fluorantè, benzo(ghi)peril·lè i indeno(1,2,3-cd)pirè.

Nota 8: Quan sigui possible sense que afecti la desinfecció, s'ha d'obtenir un valor més baix. Els compostos especificats són: cloroform, bromoform, dibromoclorometà, bromodiclorometà.

Part C

Paràmetres indicadors

Paràmetre	Valor paramètric	Unitat	Notes
Alumini.	200.	µg/l.	
Amoni.	0,5.	mg/l.	
Clorur.	250.	mg/l.	Nota 1.
Clostridium perfringens (espores incloses).	0.	Núm./100 ml.	Nota 2.
Color.	Acceptable per als consumidors i sense canvis anòmals.		
Conductivitat.	2.500.	µS cm ⁻¹ a 20 ÈC.	Nota 1.
Concentració en ions hidrogen.	≥ 4,5 i ≤ 9,5.	Unitats pH.	Notes 1 i 3.
Ferro.	200.	µg/l.	
Manganès.	0,05.	mg/l.	
Olor.	Acceptable per als consumidors i sense canvis anòmals.		
Oxidabilitat.	5.	mg/l O ₂ .	
Sulfat.	250.	mg/l.	Nota 1.
Sodi.	200.	mg/l.	
Gust.	Acceptable per als consumidors i sense canvis anòmals.		
Bacteris coliformes.	0.	núm./250 ml.	
Terbolesa.	Acceptable per als consumidors i sense canvis anòmals.		

Nota 1: L'aigua no ha de contenir matèries corrosives.

Nota 2: És necessari mesurar aquest paràmetre només si l'aigua procedeix totalment o parcialment d'aigua superficial.

Nota 3: Per a les aigües naturalment riques en diòxid de carboni o amb addició artificial de diòxid de carboni, el valor mínim pot ser inferior.

Part D

Radioactivitat

Paràmetre	Valor paramètric	Unitat	Notes
Triti	100	Bq/l	Nota 1.
Dosi indicativa total.	0,10	mSv/any	Nota 2.

Nota 1: La periodicitat del control s'indica a l'article 11.

Nota 2: Exclòs el triti, el potassi-40, el radó i els productes de desintegració del radó. La periodicitat del control, els mètodes de control i els llocs més adequats per a la presa de mostres s'indiquen a l'article 11.

ANNEX II

Especificacions per a les anàlisis dels paràmetres

Els laboratoris en què s'analitzin les mostres han de tenir un sistema de control de qualitat de les anàlisis, per a la qual cosa li és aplicable la normativa vigent que correspongui en cada cas, i que s'ha de comprovar periòdicament per una persona independent del laboratori que hagi estat autoritzada a l'efecte per l'autoritat competent.

1. Paràmetres per als quals s'especifiquen mètodes d'assaig: per a les anàlisis dels paràmetres microbiològics s'ha de tenir en compte el que estableix el punt A de l'annex IV del Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, així com l'Ordre SCO/778/2009, de 17 de març, sobre mètodes alternatius per a l'anàlisi microbiològica de l'aigua de consum humà.

2. Paràmetres per als quals s'especifiquen resultats característics:

a) En relació amb els següents paràmetres, els resultats característics que s'especifiquen suposen que el mètode d'anàlisi utilitzat és capaç, com a mínim, de mesurar concentracions iguals al valor del paràmetre amb l'exactitud, precisió i límit de detecció especificats. Sigui quin sigui la sensibilitat del mètode d'anàlisi utilitzat, el resultat s'ha d'expressar utilitzant com a mínim la mateixa quantitat de decimals que per al valor paramètric considerat en les parts B i C de l'annex I.

Paràmetres	Exactitud Percentatge en el valor paramètric (Nota 1)	Precisió Percentatge en el valor paramètric (Nota 2)	Límit de detecció Percentatge del valor paramètric (Nota 3)	Condicions	Notes
Acrilamida.				S'ha de controlar segons l'especificació del producte.	
Alumini.	10	10	10		
Amoni.	10	10	10		
Antimoni.	25	25	25		
Arsènic.	10	10	10		
Benzopirè.	25	25	25		
Benzè.	25	25	25		
Bor.	10	10	10		
Bromat.	25	25	25		
Cadmi.	10	10	10		
Clorur.	10	10	10		
Crom.	10	10	10		
Conductivitat.	10	10	10		
Coure.	10	10	10		
Cianur.	10	10	10		
1,2-dicloroetà.	25	25	10		
Epiclorhidrina.				S'ha de controlar segons l'especificació del producte.	
Fluorur.	10	10	10		
Ferro.	10	10	10		
Plom.	10	10	10		
Manganès.	10	10	10		
Mercuri.	20	10	20		
Níquel.	10	10	10		
Nitrat.	10	10	10		
Nitrit.	10	10	10		

Nota 4.

Paràmetres	Exactitud Percentatge en el valor paramètric (Nota 1)	Precisió Percentatge en el valor paramètric (Nota 2)	Límit de detecció Percentatge del valor paramètric (Nota 3)	Condicions	Notes
Oxidabilitat.	25	25	10		Nota 5.
Plaguicides.	25	25	25		Nota 6.
Hidrocarburs policíclics aromàtics.	25	25	25		Nota 7.
Seleni.	10	10	10		
Sodi.	10	10	10		
Sulfat.	10	10	10		
Tetracloroetè.	25	25	10		Nota 8.
Tricloroetè.	25	25	10		Nota 8.
Total THM.	25	25	10		Nota 7.
Clorur de vinil.				S'ha de controlar segons l'especificació del producte.	

Nota 1 (*): Per exactitud s'entén l'error sistemàtic i representa la diferència entre el valor mitjà del gran nombre de mesuraments reiterats i el valor exacte.

Nota 2 (*): Per precisió s'entén l'error aleatori i s'expressa habitualment com la desviació típica (dins de cada lot i entre lots) de la dispersió de resultats al voltant de la mitjana. Es considera una precisió acceptable el doble de la desviació típica relativa.

(*) Aquests termes es defineixen amb més detall en la norma ISO 5725

Nota 3: El límit de detecció és, ja sigui el triple de la desviació típica relativa dins del lot d'una mostra natural que contingui una baixa concentració del paràmetre, o bé el quintuple de la desviació típica relativa dins del lot d'una mostra en blanc.

Nota 4: El mètode ha de determinar el cianur total en totes les formes.

Nota 5: L'oxidació s'ha d'efectuar durant deu minuts a 100°C en condicions d'acidesa utilitzant permanganat.

Nota 6: Els resultats característics s'apliquen a cadascun dels plaguicides i depenen del plaguicida que es tracti.

Nota 7: Els resultats característics s'apliquen a cadascuna de les substàncies especificades al 25% del valor paramètric a l'annex I.

Nota 8: Els resultats característics s'apliquen a cadascuna de les substàncies especificades al 50% del valor paramètric a l'annex I.

b) Respecte a la concentració en ió hidrogen, les característiques que s'especifiquen per als resultats suposen que el mètode d'anàlisi aplicat pot mesurar concentracions iguals al valor del paràmetre amb una exactitud de 0,2 unitats pH i una precisió de 0,2 unitats pH.

3. Paràmetres per als quals no s'especifica cap mètode d'assaig:

Color.

Olor.

Gust.

Terbolesa (per al control de la terbolesa a l'aigua superficial tractada, els resultats característics especificats consisteixen en què el mètode d'anàlisi utilitzat ha de poder mesurar, com a mínim, les concentracions iguals al valor paramètric amb un exactitud del 25%, una precisió del 25% i un límit de detecció del 25%).